附件1-6

食品经营许可现场核查表

（适用于美食城项目要求）

**单位名称：**

**地 址：**

**核查日期：**

| **核查内容** | **核查和评价方法** | **编号** | **重要性** | **结果判定** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **符合** | **不符合** | **合理缺项** |
| 1.选址 | 地势干燥、有给排水条件和电力供应，不得设在易受到污染的区域，以及有害废弃物、粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源不能有效清除的地点。周围不应有可导致虫害大量滋生的场所，难以避开时应采取必要的防范措施。距离粪坑、污水池、暴露垃圾场（站）、旱厕等污染源25m以上 | 1 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 餐饮服务场所面积≥300m2，食品加工档口≤5个 | 2 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 每个档口的使用面积不小于15m2，其中仅经营自制饮品的，档口使用面积不小于6m2 | 3 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 食品处理区(不含库房和专间)占加工经营场所使用面积的比例：500m2以下（含500m2）的≥1/5；500m2～1500m2（含1500m2）的≥1/6；1500m2～3000m2（含3000m2）的≥1/7；3000m2以上的≥1/8 | 4 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 设置与制售的食品品种、数量相适应的初加工、切配、烹饪、制作、餐用具清洗消毒、备（分）餐等加工操作场所，以及食品库房、更衣区、清洁工具存放场所等，各场所均设在室内 | 5 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 有污染风险的下沉式隔油池设置在餐饮服务场所外或远离食品处理区的位置 | 6 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 油水分离器安装于室内的，应设置通风换气装置 | 7 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 食品处理区按照原料进入、原料加工制作、半成品加工制作、成品供应的流程合理布局，防止食品在存放、加工和传递中产生交叉污染 | 8 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 用于盛放原料、半成品、成品的容器和使用的工具、用具，应有明显的区分，分开定位存放 | 9 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 2.场所设置和布局 | 餐饮服务场所内不得设置办公室、卫生间，食品处理区无圈养、宰杀禽畜类动物的区域 | 10 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 外卖取餐区应与加工制作区分离，并标识明显 | 11 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设专用于拖把等清洁工具（如扫帚、拖把、抹布、刷子等）的清洗水池或设施，其位置不会污染食品及其加工制作过程。清洁工具的清洗水池应与餐用具清洗消毒水池、食品原料清洗水池明显区分 | 12 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 冷荤类、冷加工糕点、生食类和有分餐操作的，应分别设置相应的制作专间 | 13 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 3.初加工场所 | 有初加工过程的，设独立隔间的统一初加工间；初加工场所分设在档口的，每个有初加工操作的档口都应设独立隔间的初加工间 | 14 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 统一初加工间的分别设置植物性食品、畜禽产品、水产品等原料清洗水池；每个档口分别设置初加工间的，分别设置植物性食品、动物性食品等原料清洗水池。水池数量和容量与加工食品的数量相适应；各类水池以明显标识标明其用途 | 15 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 水产品原料需宰杀的应设置宰杀操作台 | 16 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 4.切配烹饪场所 | 切配、烹饪面积与经营规模相适应，区域相对独立 | 17 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 烹饪场所应当设置机械排风设施和调温设施 | 18 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 5.餐用具清洗消毒场所 | 应设独立隔间的统一餐用具清洗消毒场所，面积与其经营规模相适应 | 19 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 5.餐用具清洗消毒场所 | 配备自动化清洗消毒设备，对餐用具进行清洗消毒，保证餐用具光洁涩干无异味 | 20 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 如采用双消毒，应当设置物理消毒设备设施，采用物理消毒方式（因材质无法采用的除外） | 21 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 因材质等采用化学消毒的，至少设有3个专用水池。各类水池以明显标识标明其用途 | 22 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 设专供存放消毒后餐用具的保洁间，不得设置在餐用具清洗消毒间内。配备保洁设备设施，标记明显。热力消毒设施设备可用于保洁 | 23 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 6.地面与排水 | 地面的铺设材料应当无毒、无异味、不透水、耐腐蚀。地面平坦防滑，易于清洗 | 24 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 地面有排水系统。排水沟篦子应完整，篦子缝应小于10mm且无破损 | 25 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 排水管道与外界相通的出口应有适当措施（缝隙小于10mm的篦子），以防有害生物侵入 | 26 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 7.墙壁与门窗 | 墙壁采用的涂覆或铺设材料应无毒、无异味、不透水、防霉、不易脱落、易清洁 | 27 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 需经常冲洗的场所在操作高度范围内的墙面还应光滑、防水、不易积垢且易于清洗 | 28 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 门、窗应闭合严密，采用不透水、坚固、不变形的材料制成，结构上应易于维护、清洁 | 29 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 需经常冲洗场所的门，表面还应光滑，不易积垢 | 30 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 与外界直接相通的通风口、换气窗外部，应加装不小于16目的防虫筛网 | 31 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 8.天花板 | 餐饮服务场所天花板的涂覆或装修材料应无毒、无异味、防霉、不易脱落、易于清洁 | 32 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 食品烹饪、食品冷却、餐用具清洗消毒等区域天花板涂覆或装修的材料应不吸水、耐高温、耐腐蚀 | 33 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 食品处理区食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖 | 34 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 就餐区食品半成品、成品和清洁餐用具暴露区域上方的天花板应能避免灰尘散落,防止有害生物孳生和霉菌繁殖 | 35 | \* | 　 | 　 | 　  |
| 水蒸汽较多的场所的天花板有适当的坡度，在结构上减少凝结水滴落 | 36 | \* | 　 | 　 | 　  |
| 9.洗手消毒设施 | 食品处理区内设置足够数量的洗手设施，其位置设置在方便员工的区域。洗手设施应采用不透水、不易积垢、易于清洁的材料制成 | 37 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 洗手设施附近有相应的洗手用品和干手设施 | 38 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 员工专用洗手消毒设施附近应当有洗手消毒方法标识 | 39 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 10.采光照明设施 | 食品处理区有充足的自然采光或人工照明，光泽和亮度应满足食品加工需要，不应改变食品的感官色泽 | 40 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 安装在裸露食品正上方的照明设施使用安全型照明设施或安装防护罩 | 41 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 冷冻（藏）库房使用防爆灯 | 42 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 11.废弃物暂存设施 | 食品处理区设废弃物存放设施。废弃物存放设施与食品加工制作容器有明显的区分标识 | 43 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 废弃物存放设施应有盖，能够防止污水渗漏、不良气味溢出和蚊虫滋生，并易于清洁 | 44 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 12.库房和食品贮存场所 | 食品库房不得存放非食品物质（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外），同一库房内贮存原料、半成品、成品、包装材料的，应分设存放区域并显著标示，分离或分隔存放，防止交叉污染，并满足温湿度需求 | 45 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 库房内应设置足够数量的存放架，其结构及位置能够做到隔墙离地，以利于空气流通及物品搬运，避免虫害藏匿 | 46 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 使用食品添加剂的应设专柜（位）贮存，标注“食品添加剂”字样，并与食品、食品相关产品等分开存放 | 47 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 冷藏、冷冻柜（库）数量和结构能使原料、半成品和成品分开存放，有明显区分标识 | 48 | \*\* | 　 | 　 | 　 |
| 除冷藏、冷冻库外的库房有良好的通风、防潮、防鼠（如设防鼠板或木质门下方以金属包覆）设施 | 49 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 冷藏、冷冻柜（库）应设有可正确显示内部温度的测温装置 | 50 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 13.更衣区 | 更衣场所与加工经营场所处于同一建筑物内，更衣设施的数量应满足需要 | 51 | \* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 14.其他要求 | 食品制售过程中的关键部位和重要环节应通过明厨亮灶方式进行展示。每个档口、专间、餐（饮）具清洗消毒间、初加工间等部位应安装摄像头。有堂食的，在店堂展示；没有堂食的，在取餐间展示；上线经营的，要在网络平台公开展示 | 52 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 非食品处理区设置卫生间的，其出口不应与食品处理区直接连通，附近应当设置洗手、消毒、烘干设施 | 53 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 14.其他要求 | 非食品处理区未设置卫生间的，就餐区应设置洗手、消毒、烘干设施 | 54 | \* | 　 | 　 | 　 |
| 15.制度 | 制定与实际经营状况相符合的保证食品安全的规章制度并形成书面材料，主要制度内容应包括从业人员健康管理制度、从业人员培训制度、食品安全自查制度、食品进货查验记录制度、食品贮存管理制度、不合格食品处置制度、食品安全突发事件应急处置方案等 | 55 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 制度中应体现食材采购统一管理、收银统一入口、人员统一管理、送餐统一进行的内容 | 56 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |
| 16.人员 | 应当配备专职或兼职食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员 | 57 | \*\* | 　 | 　 | 不得缺项 |

说明：本表共57项，其中重点36项，一般项21项。\*\*表示重点项，\*为一般项。判定原则：重点项必须全部符合，一般项符合数≥所勾选一般项的70%

|  |  |
| --- | --- |
| 核查记录 | 重点项： 项符合； 项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为：  |
| 一般项： 项符合； 项不符合，不符合项编号为：  项合理缺项，合理缺项编号为：  |
| 核查结论 | □符合规定 　□不符合规定 |
| **核查人员签字：** **年 月 日** |
| **当事人签字： 年 月 日** |